

# 음식점의 식료품 제공을 위한 안내문

## 위험 완화 조치 준비



**사회적 거리두기** - 고객이 주문할 때 테이크 아웃 혹은 배달을 기다리면서 사회적 거리두기를 시행하는지 확인하십시오.



**손 씻기** - 세면대 혹은 손 세정제 이용 가능(알코올 함유 60%)

### NOTICE TO OUR CUSTOMERS

If you have a fever, cough, or flu-like symptoms,



Please do **not** enter. Return when you're well.

Help us protect our employees and other customers.

Approved by County Department of Public Health  
04/07/20



**세척 및 소독** - 공공 보건 안내를 준수하십시오.

**아픈 경우 집에 계십시오** - [대중을 위한 입구에 사인을 붙이십시오.](#)

**제일 중요한 걸 맨 먼저 해야 합니다** - 모든 현행 안전 실무를 준수해야 합니다.

- 식당의 식사 공간에 고객이 셀프 서비스로 가져갈 수 있는 간이 식료품 가게를 설치할 수 없습니다.
- 식료품 및 비식료품은 메뉴판이나 온라인 웹사이트에서 판매용으로 제공될 수 있습니다.
- 주문은 전화, 온라인, 드라이브 스루 혹은 테이크 아웃으로 받을 수 있습니다.
- 한정된 수의 비식료품이 구매를 위해 진열될 수 있습니다.

## 음식 주문 준비

- 모든 식품 보관 및 식료품 정리는 주방 내에서 이루어져야 합니다.
- 잠재적으로 유해한 모든 식품은 픽업 혹은 배달을 기다리는 동안 승인된 냉장고에 보관 (화씨 41° 이하) 해야 하며 뜨거운 음식의 경우 화씨 135° 이상으로 보관해야 합니다.
- 점검 표시가 되어 있는 육류 및 육류 제품만 소매로 판매되는 제품 준비(식사 포함)에 이용될 수 있습니다. 연방 요건이 적용됩니다(예: 원료에 안전 취급 라벨이 필수적으로 부착되어야 합니다).
- 모든 포장된 음식에 라벨 요건이 적용됩니다.
  - 대용량 식료품은 예외(예: 쌀, 콩)입니다.
  - 식재료는 요청 시 제공되어야 합니다.

## 포장 수칙

- 반드시 생고기는 농작물 혹은 다른 인스턴트 식품과 별도로 보관하십시오.
- 비식료품을 식료품과 별도로 포장하십시오.
- 음식물을 배송할 경우, [음식물 배달 가이드라인](#)을 준수하십시오.

## 금지 사항

## 음식점의 식료품 제공을 위한 안내문

- 캘리포니아 공공 보건국의 필요한 승인 없이 산소의 양을 감소시켜 하는 포장 음식
- 소매용으로 손 소독제 용액을 제작하고 포장

i

자세한 내용은 (888) 700 – 9995로 전화 걸어 상담 서비스에 문의하시길 바랍니다. COVID-19에 대한 자세한 내용은 웹사이트(<http://publichealth.lacounty.gov>)를 방문하시거나 로스앤젤레스 카운티 24시간 정보 라인 2-1-1으로 전화해주십시오.